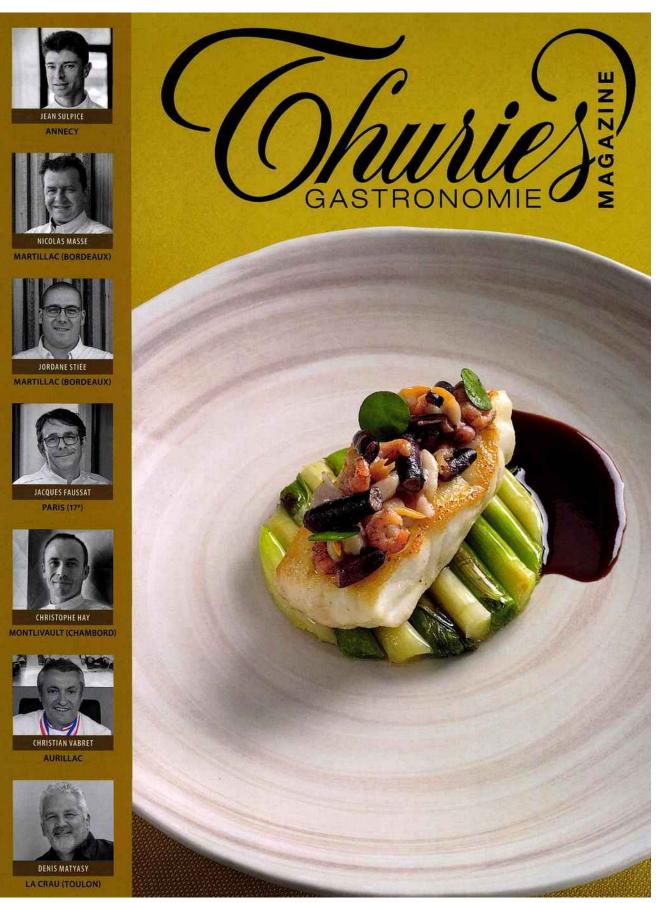


Date : N 291/2017Journaliste : MARTINE OCCHIPINTI

- Page 1/9







PAR MARTINE OCCHIPINTI

Pays : France Périodicité : Mensuel OJD : 11344 **Date : N 291/2017**Journaliste : MARTINE OCCHIPINTI

- Page 2/9



L'ALBUM DE Jean Sulpice





Date: N 291/2017 Journaliste: MARTINE OCCHIPINTI

Page 3/9





L'Auberge du Père Bise à Talloires

Le chef <u>Jean</u> Sulpice doublement étoilé a quitté les cimes enneigées de Val-Thorens pour poser ses valises sur les rives du lac d'Annecy.

Changement d'altitude, changement d'univers, et une tout autre dimension...

L'Auberge du Père Bise...

Placée désormais entre les mains de Jean Sulpice et de son épouse Magali, l'auberge poursuit son histoire, c'est juste un nouveau chapitre qui s'ouvre.

L'histoire a commencé en 1903, année où un petit chalet au bord du lac se transforma en un bistrot. Marie Bise y proposait alors une cuisine familiale.

Très rapidement, les fines bouches de l'aristocratie européenne s'y donnent rendez-vous. Le succès est tel qu'au fil du temps le chalet se métamorphose de nouveau et prend la forme d'un hôtel arborant l'enseigne Chez le Père Bise.

L'enseigne est toujours là et pourrait raconter les tourbillons d'une épopée familiale quasi légendaire. Les Bise y ont régné en maîtres durant plus d'un siècle.

Une maison mythique dont la cuisine a gagné ses lettres de noblesse avec Marguerite qui, en 1951 obtenait ses trois étoiles au guide Michelin.

Une Auberge hors du temps...

Laissons Jean Sulpice nous présenter sa

nouvelle demeure:

« Cette maison, posée au bord de l'eau, son parc, sa magnifique terrasse... Nous sommes tombés immédiatement sous le charme de l'Auberge. Un lieu hors du temps. »

Le 5 mai 2017, le nouveau propriétaire rouvrait les portes de l'Auberge après six mois de travaux titanesques.

Nous nous y sommes rendus quelques semaines plus tard, voulant saisir ce moment.

Nous avons retrouvé la poésie du lieu, le charme du lac, de ses montagnes et de ses falaises. Nous avons retrouvé la danse des cygnes et celle des canards. Nous avons humé, savouré la douceur du soir et du matin et avons exploré l'univers culinaire du chef. Une cuisine libre, créative, à la fois gourmande et d'une grande pureté, ancrée dans le paysage et tellement propre à Jean Sulpice qu'elle révèle quelques indices sur sa personnalité.

Qui est Jean Sulpice?

Un homme de la montagne au moral vraiment au top, qui fait face même quand la tempête fait rage, qui a obtenu des succès auxquels personne ne croyait. Il a appris à s'affirmer, à connaître ses forces et ses valeurs à travers les différents épisodes de sa vie. Des épreuves, des bonheurs, des coups de cœur... Tout cela lui apporte aujourd'hui des ressources épatantes.

Un apprentissage en cuisine... Dès l'âge de quinze ans auprès de Jean et Pierre Marin au Bourget-du-Lac.

En 1997... Il rentre à l'Auberge de l'Eridan, chez Marc Veyrat auprès duquel il passera cinq longues belles années et finira Second à La Ferme de Mon Père.

En 2002... Il change de cap, occupe sa première place de chef à Val-Thorens. C'est l'ouverture de l'Oxalys, tout en haut d'une montagne des Trois Vallées, et sur les hauteurs blanches des Alpes, là où le temps se fige, il met en mouvement un tourbillon de saveurs. Il obtient sa première, puis sa deuxième étoile au guide Michelin.

Quinze ans plus tard...

En 2017... Il prend possession de l'Auberge du Père Bise.

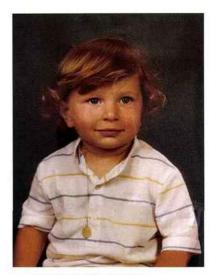
À trente-neuf ans, acheter un tel monument, c'est tout un projet de vie avec son épouse Magali, c'est un état d'esprit, un sacré engagement. Cela requiert de la détermination, du courage, de l'imagination... Il faut oser! Mais ça, le chef sait faire. Son parcours en est la démonstration.



Date: N 291/2017 Journaliste: MARTINE OCCHIPINTI

Page 4/9









Jean Sulpice, son grand frère Patrice et leurs parents.

T. G. M.: Votre enfance...

J. S.: Je suis né le 27 juillet 1978 à Aix-les-Bains, mais ma terre d'enfance se situe en pleine montagne, à Barbizet, un hameau perdu en Savoie profonde.

Nous faisions des cabanes perchées, nous mangions des fruits sur les arbres et lorsque nous allions à l'école, nous étions souvent retardés par un troupeau de vaches qui traversait le village.

Votre famille...

J'ai un grand frère plus âgé que moi de quatre ans. Mes parents étaient entrepreneurs, je les ai toujours vu travailler. Mes grands-parents étaient agriculteurs, hôteliers..., je les ai toujours vu bosser. Ma famille m'a donné de bonnes leçons sur le travail et les responsabilités.

Des leçons que vous appliquiez à l'école...

Non, j'avoue, pas trop. À l'école, je n'y trouvais pas ma place, d'ailleurs j'en éprouvais une frustration et je compensais par une hyperactivité extra-scolaire.

La cuisine...

Je n'avais jamais envisagé faire ce métier, pourtant je connaissais bien cet univers, mes grands-parents possédaient deux hôtels-restaurants à Aix-les-Bains. Mes terrains de jeu, c'étaient la cave, la lingerie, et bien sûr la cuisine.

Comment êtes-vous entré dans cet univers ?

Lors d'un stage d'étude de deux semaines, j'étais encore au collège, en troisième.

Votre stage...

Une semaine dans un restaurant traditionnel suivie d'une semaine au sein d'un établissement étoilé à Chambéry, L'Essentiel, tenu à l'époque par Jean-Michel Bouvier.

Ce qui vous a séduit lors de ce stage?

La rigueur, l'ambiance, le rythme de travail, le chef qui validait toutes les assiettes. Je me souviens d'une salade d'endives avec des noix. Elle était dressée comme une fleur, elle me fascinait, c'était une salade d'endives autrement.

Je voyais défiler une telle diversité de produits, je n'en dormais pas la nuit et le matin, dès mon réveil, j'étais stressé et soucieux de la qualité du travail que j'allais fournir dans la journée.

Vous interrompez alors vos études...

Pour entrer en apprentissage chez Jean et Pierre Marin, une étoile au guide Michelin, chefs de l'Auberge Lamartine au Bourget-du-Lac. J'avais à peine 15 ans. C'était une autre génération. Le travail était parfois à la dure vu notre jeunesse mais tellement enrichissant.

Des souvenirs de cette période...

Mes premières crèmes anglaises, sauces béarnaises et Nantua, mon premier poulet chasseur, j'apprenais à lever mes premiers poissons... Nous nous occupions également du garde-manger, j'ai aussi fait mes premières vinaigrettes, foies gras, des terrines... J'avais la soif et l'envie de tout découvrir, tout connaître.

Vous vouliez vous surpasser...

Oui, et cela m'a probablement sauvé. À cette époque, nous vivions un événement familial très douloureux.

Mon grand frère Patrice, passionné de vélo et l'un des meilleurs compétiteurs dans le monde du cyclisme sur piste était parti à Bogotá pour participer au championnat du monde. La veille des épreuves, il tombe de son vélo, sa colonne vertébrale est touchée et le diagnostic est brutal : il ne retrouvera plus jamais l'usage de ses jambes.

Mes parents partent de toute urgence en Colombie, je reste à la maison, seul et complètement déboussolé.

Ma vie ayant toujours été rythmée par les entraînements de mon frère, par ses performances, en l'espace de quelques heures, de quelques jours, j'avais perdu mes repères, une belle partie de mes rêves

Pour traverser cette épreuve...

Je me suis réfugié dans mon envie d'apprendre mon métier. La cuisine a été pour moi un moyen de retrouver le goût à la vie, et ça, je pense, c'est resté ancré quelque part au plus profond de moi.

Et puis, un jour...

Lors d'une émission à la télé, je vois un homme au chapeau noir, Marc Veyrat. Savoyard comme moi, passionné par la nature comme moi.



Date: N 291/2017 Journaliste: MARTINE OCCHIPINTI

- Page 5/9









Les deux frères en compagnie de Florian Rousseau, triple champion olympique de vélo sur piste, en 1996 et 2000.

Un chef qui s'entoure de plantes, de saveurs...

Et de couleurs...La couleur qui m'a le plus marqué, c'est le bleu de sa maison.

Quelques jours plus tard, pour lui adresser un courrier, je prends ma plus belle plume et une feuille de papier bleue, espérant que la couleur l'interpellerait. Pourtant, tous mes proches me disaient que cela ne se faisait pas : «ce n'est pas convenable», «il ne te répondra pas»...

Marc Veyrat fut-il interpellé?

Je l'ignore, il ne m'a jamais rien dit à ce sujet. Toujours est-il qu'il m'a répondu.

Votre entretien avec le chef...

Il dure deux minutes, je tremble d'émotion et j'entends Marc Veyrat me dire, «tu commences le 20 juin ». J'acquiesce aussitôt sans hésiter, sans réfléchir et sans penser une seule seconde que le 20 juin, je n'aurai pas fini mon apprentissage.

Lorsque je l'ai réalisé, j'étais déjà dans la voiture, il était trop tard pour en parler avec le chef.

Était-ce vraiment trop tard?

Non, mais ma décision était prise et inébranlable. Pourtant, là encore, j'ai entendu toutes sortes de choses: « Finis ton apprentissage... Passe ton CAP... Tu fais une erreur... Tu ne tiendras pas, tu n'as pas assez d'expérience... »

Vous n'avez écouté personne...

Je n'ai écouté que mon cœur. Le 20 juin 1997, je rentrais à l'Auberge de l'Eridan.

L'Auberge de l'Eridan...

Stéphane Froideveaux et Arnaud Quemeneur étaient les seconds de Marc Veyrat. La maison avait eu ses trois étoiles en 1995.

Marc Veyrat...

Un homme au grand cœur, il a formé plusieurs belles générations de cuisiniers, je suis fier d'avoir travaillé à ses côtés.

Il ne loupait pas un service. Il a donné sa vie pour ses clients.

Au-delà de la cuisine...

Marc Veyrat est un bâtisseur, il m'a insufflé le désir d'entreprendre.

Deux ans et demi plus tard...

J'ai souhaité effectuer mon service militaire, j'y tenais vraiment et je suis heureux d'avoir fait l'armée. Tout d'abord cela m'a donné l'occasion de découvrir Paris que je ne connaissais pas, puis parce que toute expérience est bonne à prendre. Elle nous forge un caractère.

l'étais le cuisinier privé de la préfète de Paris.

Après l'armée, une saison d'été chez Édouard Loubet puis un retour auprès de Marc Veyrat...

Je ne connaissais pas le Lubéron, Édouard Loubet m'a proposé de faire une saison d'été dans sa maison. Il était alors installé à Lourmarin et venait d'obtenir sa deuxième étoile. Je suis parti à la découverte d'un terroir et d'un chef qui est devenu un ami.

Puis Marc Veyrat m'a rappelé. Il préparait

l'ouverture de La Ferme de Mon Père à Megève. Le projet m'a aussitôt conquis.

Une belle expérience...

Une expérience extraordinaire. Je m'en suis inspiré pour l'ouverture de l'Oxalys à Val-Thorens.

À Megève, je rencontre Magali.

Vous voilà reparti pour deux autres années auprès du chef...

Marc Veyrat était au sommet de sa gloire. Chef propriétaire de deux maisons trois fois étoilées, il était l'un des cuisiniers les plus médiatisés... En tout, j'ai travaillé cinq ans avec lui.

Puis vous quittez la Savoie...

Pour un petit tour de France, auprès de quelques chefs de cuisine.

Votre tour de France...

À Carantec, chez Patrick Jeffroy. Tout comme à Lourmarin, derrière une cuisine, je rencontrais un homme et cet homme m'a fait du bien.

Puis l'Alsace...

Je ne connaissais pas l'Alsace, j'ai passé une saison chez Jean-Georges Klein, dans sa maison l'Arnsbourg à Baerenthal. J'y ai rencontré Christelle Brua. Jean-George Kein venait d'obtenir sa troisième étoile et je garde un excellent souvenir de mon passage chez lui.

Pourquoi toutes ces petites escapades?

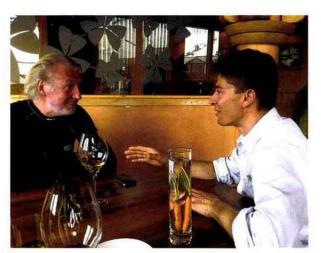
Pour ne pas m'enfermer dans une histoire. Pour acquérir une vision plus claire et



Date: N 291/2017 Journaliste: MARTINE OCCHIPINTI

- Page 6/9









Avec Philippe un ami, au sommet du Mont-Blanc. Le but était de planter le drapeau de La Chartreuse tout en haut de la montagne mythique.

concrète de mon métier... Ou tout simplement pour quelque chose dont j'avais sans doute besoin à l'époque.

Ensuite, Paris...

Je voulais rentrer chez Pierre Gagnaire ou Alain Passard. Après une semaine d'essai dans son restaurant à Paris, Pierre Gagnaire me propose un poste dans son restaurant à Londres. Je refuse. C'est lui que je veux voir travailler. Alain Passard n'a pas de place disponible.

Je repars donc dans les montagnes.

En 2002, Val-Thorens...

Un jour, Jean-Michel Bouvier m'annonce l'ouverture d'une résidence hôtelière à Val-Thorens. «Ils cherchent un chef de cuisine...» Il me propose de me présenter lui-même aux propriétaires et de m'aider la première année. «Après tu te débrouilleras tout seul...»

Et là, Magali et moi, nous nous retrouvons parachutés à 2300 mètres d'altitude, au cœur des pistes de Val-Thorens. J'avais vingt-trois ans, Magali vingt-deux balais.

Vous occupiez votre première place de chef...

J'avais de grosses ambitions, heureusement, j'étais jeune et j'avais de l'énergie.

Pourquoi heureusement?

Faire du gastro à 2300 mètres d'altitude, c'est un challenge bien plus compliqué qu'il n'y paraît. Surtout pour le jeune cuisinier que j'étais.

En quoi cela fut-il compliqué?

Il me fallait trouver les producteurs qui acceptaient de livrer leur marchandise à Val-Thorens en plein hiver, il me fallait repenser et modifier toutes mes cuissons, à cause de l'altitude et de la pression atmosphérique, et puis il me fallait aussi m'émanciper. Ma cuisine, il faut le dire, n'était pas encore affirmée.

La presse, les clients... tous associaient ma cuisine à celle de Marc Veyrat. Même si je mettais de la coriandre dans un plat, c'était pour tout le monde une herbe et donc j'étais sous influence...

Le premier hiver fut très décevant.

La deuxième saison d'hiver...

J'ai créé le *Plateau des Skieurs*. Les clients pouvaient venir déjeuner sur la terrasse en tenue de ski.

Le soir, nous maintenions une cuisine plus élaborée.

Votre Plateau des Skieurs...

J'y mettais un pot-au-feu de bœuf et foie gras, une crème brulée à la chartreuse avec une quenelle de chocolat et une petite polenta.

Val-Thorens fut tout de même pour vous une belle opportunité...

Ce fut une transition déterminante. C'est à Val-Thorens que j'ai dessiné mes propres lignes en cuisine. Ce qui, pour un jeune chef est fondamental et le plus difficile.

En quoi est-ce si difficile?

On s'appuie forcément sur les références culinaires que l'on connaît, celles des chefs avec lesquels nous avons travaillé. Il est difficile de se détacher de ce qui nous a construit, c'est comme se dédoubler.

Pour sortir de ma bulle, l'été, j'allais faire des stages chez différents chefs de cuisine et pâtissiers dont Ferran Adrià, Pierre Hermé, Alain Ducasse ainsi qu'à l'École Valrhona....

Au-delà de vos escapades, quelle fut votre démarche pour vous émanciper?

Nous vivions au-dessus d'une montagne, nous étions entourés du plus joli effet de neige qui soit. Pour l'inspiration, je me laissais prendre par ce manteau blanc, parfois, le tableau était parfait et d'une telle pureté que j'avais le sentiment de repartir à zéro. Et pour éveiller autrement ma curiosité, je me refusais de travailler les plantes chères à Marc Veyrat, donnant la priorité aux légumes, aux épices...

Je bousculais mes habitudes, je cassais les codes, je recherchais des associations de goûts, de textures que je ne connaissais pas, j'étais perpétuellement en quête de ce petit quelque chose en plus.

Et vous obtenez la première étoile...

En 2006. Elle arrivait au bon moment, je commençais vraiment à douter de mon travail, et peu de gens croyaient en nous.



Date: N 291/2017 Journaliste: MARTINE OCCHIPINTI

- Page 7/9





L'équipe du restaurant Jean Sulpice à Val-Thorens.



Lors d'un repas à la crèche de Val-Thorens avec sa fille Sophie (à sa gauche). En 2009, Jean Sulpice décide de préparer les repas de la crèche de Val-Thorens... «Cela a duré 10 ans. Quand mon fils Paul est rentré à la crèche, j'ai été très déçu des repas servis aux petits. En réalisant les repas de la crèche, mon but a été de sensibiliser, éduquer et transmettre la qualité de la nourriture aux enfants. C'est déterminant pour leur avenir.»

En 2011, une deuxième étoile...

Une superbe récompense. Cette étoile nous donne l'envie d'aller plus loin et d'améliorer notre outil de travail.

Alors vous achetez le fonds de commerce...

En décembre 2011. J'en profite pour rénover intégralement la salle de restaurant ainsi que ma cuisine.

Mon but était de créer une unité entre ma cuisine et l'ambiance de la salle.

Val-Thorens, c'est quinze ans de votre vie professionnelle...

Val-Thorens, c'est aussi la naissance de mon fils Paul, de ma fille Sophie, c'est mon mariage avec Magali. Mais Val-Thorens ne me donnait plus une vision à long terme. Alors, avant que l'envie ne s'étiole complètement, Magali et moi décidons de nous lancer dans un autre projet.

Cet autre projet, c'est l'Auberge du Père Bise...

Nous étions sur ce projet depuis quatre ans, nous y pensions tous les jours, nous rêvions de pouvoir nous exprimer dans ce lieu paradisiaque, au bord du lac, les pieds dans l'eau, la tête dans les montagnes.

Puis, après négociations et tractations, une entente est établie, Charlyne et Sophie Bise passent la main. Elles confient leur maison à un chef de cuisine et son épouse. Je pense que pour elles, il était important que la maison se perpétue dans son histoire.

Vous reprenez donc la maison...

Et nous y mettons notre âme. Nous rénovons les toits, les façades, les chambres, les décors... Nous créons un bistrot, *Le 1903*, à l'emplacement même du petit chalet Bise, là où l'histoire a commencé.

Durant les six mois de travaux, nous nous partageons entre Val-Thorens et Talloires.

Et aujourd'hui...

Nous ne sommes plus dans les valises, nous sommes chez nous, nous sommes plus apaisés et aussi incroyable que cela puisse paraître, nous avons l'impression d'avoir toujours vécu ici.

L'hôtel?

C'était l'un de nos rêves. Accueillir nos clients comme à la maison, pour un repas, une nuit, ou un long séjour. Bien sûr, c'est un nouveau métier, nous l'apprenons. Nous avons vingt-trois chambres.

Vous nous disiez que Marc Veyrat a donné sa vie pour ses clients, en est-il de même pour vous?

C'était toute une génération de cuisiniers qui œuvrait ainsi. Les cuisiniers aujourd'hui, ainsi que leurs équipes, s'attachent à avoir une vie plus équilibrée.

Pour avoir une vie plus équilibrée? Il faut y intégrer le travail à sa juste place.

N'est-ce pas plus facile à dire qu'à faire?

Oui, évidemment, mais il le faut absolument Si l'on ne garde pas des petits plaisirs

ment. Si l'on ne garde pas des petits plaisirs à soi, si on ne préserve pas sa vie familiale, arrive le moment où la passion vous aspire et la flamme s'éteint. C'est grâce à Magali que je trouve mon équilibre. Nous sommes complémentaires et c'est ensemble que nous avançons.



Une promenade avec son fils Paul.



Date: N 291/2017 Journaliste: MARTINE OCCHIPINTI

- Page 8/9







Ci-dessus : l'équipe au bord du Lac.

Ci-contre: avec Magali.

La réussite d'un chef?

Un chef ne doit pas sa réussite à sa cuisine, il la doit à ses équipes.

Vos équipes...

Plus de soixante personnes, et bientôt plus de quatre-vingts. Parmi elles, nos équipes de Val-Thorens et quelques anciens de la maison.

Ils auront la lourde tâche de faire passer notre sensibilité, nos émotions et nos rêves auprès de notre clientèle, tout en préservant l'identité de la maison. Nous nous efforçons de leur apporter un confort de travail, afin qu'ils puissent s'exprimer le plus sereinement possible.

La médiatisation...

Lorsqu'un chef communique, ce n'est pas pour satisfaire son ego, c'est une nécessité économique. Expliquer notre travail, nos valeurs pour nous faire connaître et donner envie aux gens de venir découvrir notre univers.

Les chefs en cuisine...

Les chefs ne sont pas toujours faciles à vivre, mais derrière un grand chef, il y a toujours un grand cœur.

Les vraies difficultés du métier?

La rigueur et la régularité. Il est facile de faire bien sur une courte durée, mais le temps passe vite et le plus difficile est de tenir dans le temps.

La cuisine d'un chef?

Notre cuisine trouve ses bases sur notre histoire et vivre intensément chaque étape de notre vie est la meilleure façon de se construire.

Vivre intensément chaque étape...

Les épreuves, nos erreurs et nos réussites, nos joies et nos défaites nourrissent notre sensibilité, façonnent notre personnalité et font que chaque individu est unique.

Les erreurs...

Quand on se brûle en faisant des choux au caramel, ça fait mal, on n'a pas envie de se brûler une deuxième fois. Dans notre vie privée, c'est pareil. Les erreurs sont les meilleurs moyens pour apprendre à faire mieux.

Les épreuves?

Il faut juste apprendre à inverser le cours des choses en les positivant. J'ai appris ça très jeune, juste au moment où je rentrais dans le métier, lorsque mon frère a eu son accident.

Votre frère?

Un homme formidable. Il a écrit deux livres. Ils sont le reflet de sa force, de son courage et de son amour pour la vie.

Être père de famille, chef cuisinier et chef d'entreprise...

Il faut être sur tous les fronts et savoir revêtir plusieurs costumes à la fois. Le plus difficile à supporter, c'est la pression économique. Gérer une trésorerie, les stocks, le personnel, l'évolution de l'entreprise... On est responsable de tout et en même temps on se doit d'être en cuisine. La tâche est grande, mais passionnante.

Les responsabilités...

Dans une entreprise comme celle-ci, elles sont énormes. L'auberge est un lieu de légende. Nous n'avons pas le droit de décevoir. Il faut être constamment vigilant et ne pas hésiter à prendre tous les jours des décisions.

Pour vous détendre...

Le matin, je me lève tôt et je fais un footing ou un tour de vélo dans les alentours. Le sport m'oxygène l'esprit.

Ce qui peut vous étonner?

La vie. En 1995, j'étais venu dîner à l'Auberge du Père Bise pour mon repas de fin de saison lors de mon apprentissage. J'avais été émerveillé par le homard, les quenelles de sorbets... Aujourd'hui, je suis aux fourneaux. La vie est parfois surprenante.

Ce que vous aimez...

La magie de notre métier. On ne réfléchit pas. En cuisine, c'est le produit qui nous donne la faculté de cuisiner. On le manipule, on crée une sauce, on l'assaisonne...

JEANSULPICE 3456771500503



Date: N 291/2017 Journaliste: MARTINE OCCHIPINTI

- Page 9/9









Le gastro et sa jolie vue sur le lac d'Annecy.





Il n'y a aucune réflexion?

Évidemment, il y a toujours une part de réflexion, mais la réflexion ne doit pas se transformer en une pression qui vient nous «polluer».

C'est un métier où l'on est observé, jugé, noté trois fois par jour. Au service du petitdéjeuner, du déjeuner et du dîner et ça, tous les jours. On doit accepter et écouter attentivement toutes les remarques, nous remettre en question trois fois par jour. Alors si on n'a pas chopé le virus, si tout ne coule pas de source, on ne peut pas faire ce métier.

Votre inspiration...

Quand je mets un produit dans la bouche, je vois un paysage et c'est ce paysage qui va éveiller en moi un goût, des idées... Toute mon inspiration vient de là, du plaisir des yeux.

D'ailleurs, je ne lis jamais une recette, je lis la photo.

Vous écrivez vos recettes?

Lorsque je crée un plat avec mes équipes, je leur laisse le soin de noter le grammage. Je goûte, c'est parfait, ils valident la fiche technique.

Pourquoi écrivez-vous des livres de recettes?

Écrire un livre, c'est transmettre. J'aime l'idée qu'un ouvrage puisse faire partager un savoir-faire. Cela permet aussi de prendre du recul. Et puis, un livre, c'est un travail d'équipe avec un photographe, un graphiste... C'est une expérience très intéressante souvent marquée par de belles rencontres.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune cuisinier?

Je lui conseillerais de ne pas chercher à progresser trop vite. De passer par tous les paliers: apprenti, commis, chef de partie, second de cuisine... Chaque poste est hyper important, avec son lot d'expériences. Un jeune cuisinier doit déguster, savourer chaque étape, c'est comme ça qu'il atteindra une maturité professionnelle.

La maturité?

Elle permet de voir le métier d'une façon globale.

Cuisinier, un beau métier?

Un métier qui nous met en relation directe avec nos clients. En quinze années passées à Val-Thorens, j'ai vu des familles revenir d'une année sur l'autre. J'ai vu les enfants grandir et puis un jour je les ai vu s'attabler à la même table que leurs parents avec leurs propres amis.

Un cuisinier crée des souvenirs...

Oui, et juste autour d'une table. Il crée aussi parfois de la nostalgie. Lorsque j'ai annoncé mon départ de Val-Thorens à mes clients, certains m'ont serré dans leur bras en pleurant. L'Oxalys faisait partie de leur destination vacances. Quelque chose s'arrêtait pour eux, pour nous... J'étais bouleversé, ce départ je le voulais, mais il fut difficile à vivre.

Votre génération...

Nous vivons dans un monde de consommation à outrance. Nous jetons tout. Pourtant, une vieille voiture, un vieux livre... quelles merveilles. Ils nous racontent le chemin parcouru, ils dévoilent tout ce qui a été transmis de siècle en siècle.

Il faut pourtant vivre avec son temps...

Sans détruire le passé, parce que sans le passé, l'avenir ne saurait se construire. Nous marchons tous sur les traces qu'ont laissé les générations précédentes.

L'Auberge Bise...

Une belle histoire. Charlyne et Sophie Bise me l'ont confiée et un jour, je la transmettrai peut-être à mes enfants. Qui sait? Nous sommes des passeurs, nous sommes sur terre pour transmettre.

Étes-vous un homme heureux?

Je ne suis pas heureux, je suis émerveillé. Et ce qui m'émerveille le plus, c'est d'offrir cette vie à mes enfants.

La semaine dernière j'ai créé un plat en observant un canard faire son nid.
L'autre soir un client est rentré dans le restaurant et m'a dit, « la première fois que je suis venu ici, j'étais dans un landau... »
Hier, dans la soirée, j'ai même vu passer une étoile filante...